

L'identification de la qualité et de l'origine AOC-AOP-IGP-IG



INAO

L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est un établissement public administratif sous tutelle du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

L'INAO est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité tels que les appellations d'origine contrôlée (AOC) et appellations d'origine protégée (AOP).

Il est également en charge de labels tels que les indications géographiques protégées (IGP), le Label Rouge et l'Agriculture Biologique.

Le département des Vosges est concerné pour tout ou partie sur son territoire par :

1 AOC (appellation d'origine contrôlée) :

La Mirabelle de Lorraine, eau-de-vie blanche très parfumée, agréable, qui est commercialisée en général 3/4 années au moins après la distillation et qui peut se conserver de longues années. Elle acquiert avec l'âge une certaine douceur par élimination des esters, ce qui renforce les arômes de la mirabelle (l'impression de croquer le fruit).

3 AOC-AOP (appellation d'origine contrôlée et protégée) :

Le Miel de sapin des Vosges est un miel liquide, d'une couleur foncée nuancée de reflets verts. Il est issu de miellats déposés sur les branches des sapins du massif vosgien. Au nez, il présente des odeurs balsamiques et de bourgeons de sapin. A la dégustation, il développe des saveurs maltées très caractéristiques et est exempt d'amertume. C'est un miel doux, agréable, à la sucrosité peu marquée.

Le Langres est un fromage originaire du plateau de Langres, bénéficiant d'une AOC depuis 1991. Le canton de Neufchâteau est concerné par cette AOC. C'est un fromage à pâte molle et croûte lavée. Sa croûte lisse est légèrement ridée et morgée. Il présente une couleur après affinage variant du jaune doré au brun-rouge. Sa pâte, de couleur blanche, tourne au crémeux en s'affinant. Il se présente sous forme cylindrique et légèrement tronconique, avec une cavité dans sa partie supérieure.

Le Munster ou Munster Géromé est une appellation d'origine désignant un fromage de lait de vache de l'Est de la France et protégée nationalement depuis 1969 par une appellation d'origine contrôlée et dans l'ensemble des pays de l'Union européenne depuis 1996 par une appellation d'origine protégée (AOP). Ce fromage est appelé Munster en Alsace et Géromé en Lorraine. C'est un fromage à pâte lisse, légèrement humide, allant du jaune orangé au rouge orangé. Sa pâte est souple et onctueuse au toucher, avec une odeur typique très caractéristique et une saveur franche et relevée.

1 AOC/IG (indication géographique) :

Le Kirsch de Fougerolles est une eau de vie de fruits blanche provenant de la distillation exclusive de cerises. Sur le plan organoleptique, le Kirsch de Fougerolles présente des caractéristiques fruitées et noyautées nettes et franches. Au niveau visuel, il est limpide et translucide, cependant il peut après plusieurs années de vieillissement, d'une façon naturelle, se colorer légèrement.

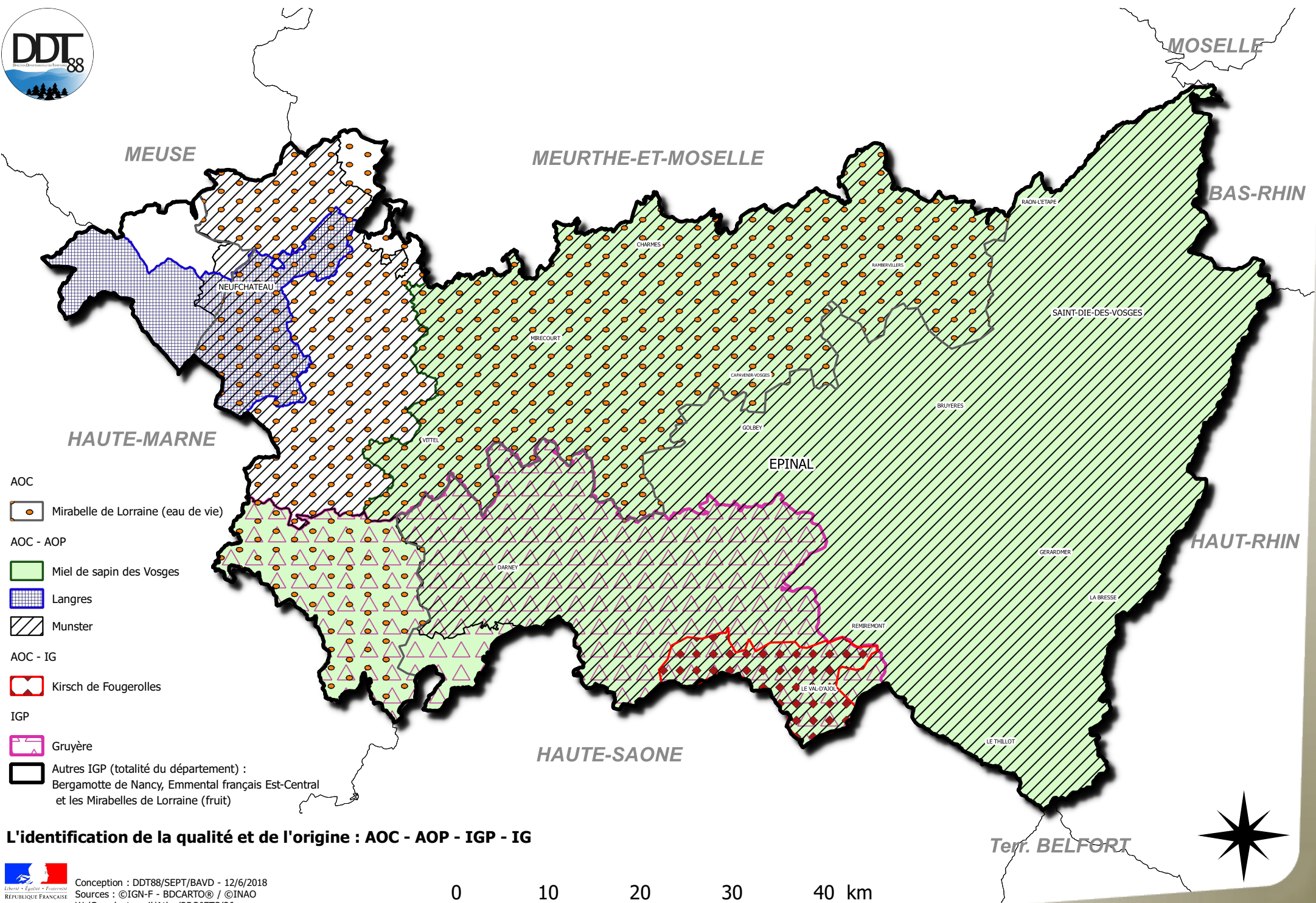
4 IGP (indication géographique protégée) : en totalité sur le département sauf pour le gruyère :

Le Gruyère est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite dont la matière grasse se situe entre 47 et 52 %. La hauteur de la meule est comprise entre 13 et 16 cm pour un diamètre de 53 à 63 cm. Le fromage présente obligatoirement des ouvertures dont la taille peut varier de la grosseur d'un pois à celle d'une cerise. Au cours de l'affinage, il développe un agréable goût tout à la fois puissant et fruité, très apprécié à la dégustation.

La Bergamote de Nancy est une confiserie composée de sucre cuit parfumé à l'essence naturelle de Bergamote. Son poids unitaire est de 2 à 5 grammes. Sa forme est plate et carrée, sa couleur est transparente et ambrée.

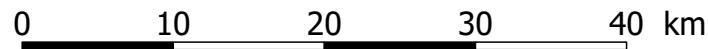
L'Emmental français Est-Central est un fromage au lait de vache cru à pâte pressée cuite, sous forme de meule, d'une teneur de 45 % de matière grasse minimale (par rapport à la matière sèche) et de 62 % d'extrait sec minimum. L'affinage dure 10 semaines au moins. Le poids moyen d'une meule est de 70 kg.

Les Mirabelles de Lorraine sont des fruits ronds, jaunes ou dorés à maturité, à noyau libre, de petite taille (diamètre > 22mm), issu des clones des variétés populations Mirabelle de Nancy et Mirabelle de Metz telles qu'elles ont été inscrites en 1961 sous les n° 91 291 et 91 290 au catalogue officiel des espèces (Famille des Rosacées, espèce Prunus Insistitia).



- AOC**
- Mirabelle de Lorraine (eau de vie)
- AOC - AOP**
- Miel de sapin des Vosges
 - Langres
 - Munster
- AOC - IG**
- Kirsch de Fougerolles
- IGP**
- Gruyère
 - Autres IGP (totalité du département) :
Bergamotte de Nancy, Emmental français Est-Central
et les Mirabelles de Lorraine (fruit)

L'identification de la qualité et de l'origine : AOC - AOP - IGP - IG



Terr. BELFORT